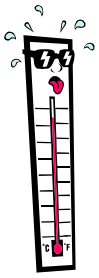


RESUMEN INFORMATIVO DEL CÓDIGO ALIMENTARIO DE WISCONSIN

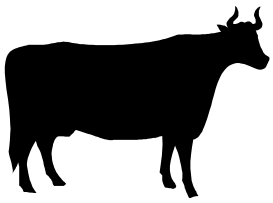
~ Preparing and Holding Potentially Hazardous Foods (Elaboración y conservación de alimentos potencialmente peligrosos)~

TEMPERATURAS MÍNIMAS DE *COCCIÓN* Y DURACIÓN REQUERIDA	
165°F (74°C) durante 15 segundos	Aves, animales salvajes atrapados vivos o preparados en el campo, pescado relleno, carne, pastas, aves de corral o corredoras (avestruz y emú, por ejemplo) y rellenos, guisos y pastas rellenas que contengan pescado, carne, aves de corral o corredoras. Reducción de 7 log en el conteo de microorganismos (o eliminación de 7D)
165°F (74°C) en todas las partes del alimento	**Cocción en hornos de microondas.** Para alimentos a base de animales crudos: tapados, girados o removidos una vez o ante todo el proceso de cocción y tapados durante dos minutos. Eliminación de 7D en el conteo de microorganismos.
155°F (68°C) durante 15 segundos o 145°F (63°C) durante 3 minutos 150°F (66°C) durante 1 minuto 158°F (70°C) instantáneamente	Aves corredoras (avestruz y emú, por ejemplo); carne inyectada; alimentos a base de animales crudos reducidos en tamaño (triturados, picados, reunificados, combinados, etc.) tales como pescado, carnes, animales de caza de criaderos, animales exóticos o conejos y huevos crudos no preparados para servirse inmediatamente (al calor o combinados en un recipiente) Eliminación de 5D en el conteo de microorganismos.
145°F (63°C) durante 15 segundos	Huevos crudos con cáscara preparados para servirse inmediatamente; animales de caza de criaderos, animales exóticos o conejos y otros tipos de pescados y carnes, no especificados en esta tabla. Eliminación de 3D en el conteo de microorganismos.

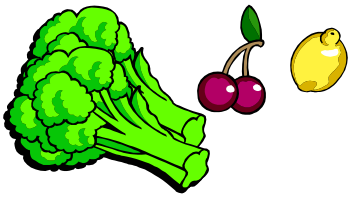
TROZO COMPLETO DE CARNE VACUNA PARA ASAR, CARNE EN CONSERVA PARA ASAR, CARNE DE CERDO PARA ASAR, CARNE CURADA DE CERDO PARA AZAR (COMO EL JAMÓN): Nota: El período de tiempo a la temperatura especificada puede incluir aumentos de temperatura posteriores a la cocción en sí.

Temperatura Grados C (F)	Tiempo (Minutos)	Temperatura Grados C (F)	Tiempo	Temperatura Grados C (F)	Tiempo
54 (130)	112 min.	62 (144)	5 min.	67.2 (153)	34 seg.
56 (132)	71 min.	63 (145)	4 min.	67.8 (154)	27 seg.
57 (134)	45 min.	63.3 (146)	169 seg.	68.3 (155)	22 seg.
58 (136)	28 min.	63.9 (147)	134 seg.	68.9 (156)	17 seg.
59 (138)	18 min.	64.4 (148)	107 seg.	68.9 (156)	17 seg.
60 (140)	12 min.	65 (149)	85 seg.	69.4 (156)	14 seg.
60.6 (141)	9 min.	65.6 (150)	67 seg.	70.0 (158)	11 seg.
61 (142)	8 min.	66.1 (151)	54 seg.	70.6 (159)	10 seg.
61.7 (143)	6 min.	66.7 (152)	43 seg.	71.1 (160)	10 seg.

CARNES POCO COCIDAS: El TITULAR DEL PERMISO puede servir carnes no inyectadas de <u>músculo completo e intacto</u> (filetes, costillas de primera calidad, etc.) sólo si el CONSUMIDOR así lo especificare.

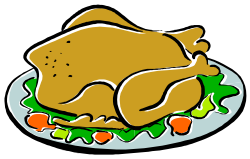


¡Recuerde asesorar al consumidor!



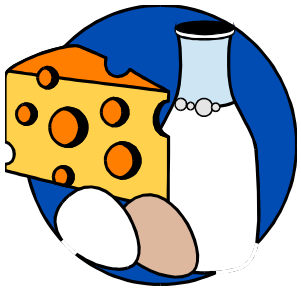
COCCIÓN DE ALIMENTOS VEGETALES PARA CONSERVACIÓN AL CALOR: Las frutas y verduras que fueran a conservarse calientes deben cocerse hasta que alcancen la temperatura apropiada para este tipo de conservación, es decir 140°F (60°C).

RECALENTAMIENTO:



PARA SERVIRSE INMEDIATAMENTE LUEGO DE LA COCCIÓN: Los alimentos listos para consumir (RTE) cocinados y refrigerados, por ejemplo los sándwiches de carne vacuna asada jugosa (*au jus*), pueden servirse a cualquier temperatura.
PARA CONSERVAR AL CALOR: Se completará en un período de ≤ 2 horas. Los restos de alimentos deberán ser recalentados hasta alcanzar una temperatura mínima de 165°F (74°C) durante 15 segundos {en hornos microondas la temperatura deberá ser la misma [165°F (74°C)] durante 2 minutos y los alimentos deben ser girados o revueltos y tapados}; los trozos remanentes de carne vacuna asada sin rebanar cocinados según lo indicado anteriormente pueden recalentarse siguiendo los mismos parámetros iniciales de cocción. Los alimentos listos para consumir (RTE) elaborados y envasados en establecimientos industriales deberán recalentarse hasta alcanzar una temperatura mínima de 140°F (60°F).

CONSERVACIÓN AL CALOR Y AL FRÍO: Los alimentos calientes a ≥ **140°F (60°C),** a excepción de la carne vacuna asada cocinada o recalentada según lo indicado anteriormente, pueden conservarse a una temperatura de 130°F (54°C.) **Los alimentos fríos deben conservarse a ≤ 41°F (5°C).**



REFRIGERACIÓN*: Utilice métodos rápidos de enfriamiento	de 140°F a 70°F (60°C a 21°C) durante 2 horas; de 70°F a 41°F (21°C a 5°C) dentro de las 4 horas siguientes	Ingredientes a temperatura ambiente: refrigerados hasta alcanzar una temperatura de 41°F (5°C) dentro de un periodo de 4 horas, por ejemplo alimentos reconstituidos, atún enlatado, etc.

*Recepción de frío: las leyes que permiten una temperatura de transporte de ≥41°F (5°C) para ciertos productos exigen que estos productos sean refrigerados a esa temperatura (41°F) dentro de un periodo de 4 horas, excepto en el caso de los huevos, que no exigen ese parámetro de tiempo.

COMIDA CONGELADA: Temperatura requerida para mantener el producto congelado en estado "sólido"; varía según el producto.
PÉRDIDA DE SOLIDEZ: Moderación de la temperatura de refrigeración en ≤ 41°F (5°C) o a cualquier temperatura si los alimentos continúan congelados.
Congelación de pescado para eliminar parásitos: (1) hasta alcanzar una temperatura de –4°F, –20°C o temperaturas inferiores durante 168 horas o 7 días; O BIEN
(2) hasta alcanzar una temperatura de –31°F, de –35°C o temperaturas inferiores durante 15 horas en un freezer de congelamiento por chorro de aire (excepto ciertas variedades de atún)

DESCONGELACIÓN:

1) En el refrigerador hasta alcanzar una temperatura de ≤ 41°F (5°C).
2) Como parte de un proceso continuo de cocción.
3) Procedimientos para descongelar alimentos listos para consumir (RTE) que vayan a servirse inmediatamente.
4) Inmersión en agua corriente a ≤ 70°F (21° C) cuando ninguna parte del alimento RTE supere la temperatura de 41°F. Este método también se puede aplicar a alimentos a base de animales crudos que sean cocidos correctamente y no superen la temperatura de 41°F por un período superior a 4 horas [incluyendo el tiempo de exposición en agua corriente, preparación y enfriamiento a ≤ 41°F (5°C)]. El agua corriente deberá circular con suficiente velocidad a fin de eliminar todas las partículas sueltas.

¡Infórmese! Consulte el capítulo 3 del Código Alimentario de Wisconsin (*Wisconsin Food Code*) en: http://www.legis.state.wi.us/rsb/code/hfs/hfs_196/app.pdf.